



Программа субфранчайзинга

Ваш стабильный доход!



сбарро Свежеприготовленные
Итальянские Блюда

СБАРРО: партнерство и успех

Рынок ресторанных услуг - важнейшая составляющая индустрии гостеприимства, интересной и динамично развивающейся сегодня в России. Ресторанный бизнес многогранен, он включает производство, розничную продажу, сложную логистику, предоставление разнообразных услуг посетителям, профессиональный маркетинг.

История нашего холдинга началась в 1997 году, когда была создана «Бразерс и Компания» - эксклюзивный франчайзи «Sbarro» в России. Затем в 2002 году была создана восточное направление, объединяющее рестораны-духаны ближневосточной кухни «Восточный Базар» и концептуальные рестораны вавилонской кухни «Баш на Баш». В 2005 году появилась концепция «Viadji», подарившая москвичам и гостям столицы настоящие итальянские семейные рестораны с красивым интерьером и восхитительной кухней. На июнь 2005 года общее число ресторанов холдинга составило 64. Гостей, посетивших их - более 55 млн. человек.

Наша компания сегодня является одним из ведущих лидеров на ресторанном рынке. Мы добились большого успеха, секретом которого готовы поделиться сегодня с Вами.

Мы предлагаем Вам самое эффективное решение – готовый бизнес и одно из самых ярких имен в ресторанном мире - «СБАРРО»!

«СБАРРО» - это:

- Уникальная концепция, сочетающая традиции и тепло домашней итальянской кухни с современными стандартами быстрого, качественного обслуживания.
- Более 40 лет успешной работы и динамичного развития по всему миру.
- Любовь и признание миллионов гостей - ценителей кухни «СБАРРО».
- Современные эффективные бизнес-технологии, многократно реализованные в России.

История «СБАРРО» началась в 1956 году с небольшого семейного предприятия. Сегодня «СБАРРО» - это крупнейшая международная сеть итальянских ресторанов. Более 1000 заведений в 30 странах мира радушно встречают своих гостей. В разных уголках планеты по системе франчайзинга успешно работают свыше 600 ресторанов «СБАРРО».

В июне 2005 года уже 47 ресторанов домашней итальянской кухни «СБАРРО» были открыты для гостей в Москве и Санкт-Петербурге. Расположены они в:

- центральной части города и «спальных» районах;
- бизнес-центрах и торговых комплексах;
- аэропортах и центрах досуга.

Своим партнерам по бизнесу «Бразерс и Компания» может предложить концепции, стандарты работы и бизнес-технологии, разработанные с учетом специфики местоположения ресторанов. Вместе с нами партнеры смогут открыть свои отдельно стоящие рестораны, рестораны с буфетом и расположенные на фудкортах торговых центров.

Успех ждет каждого, кто готов инвестировать в открытие ресторанов «СБАРРО» не только средства, но и свой труд, уважение к людям, вдохновение!

«Бразерс и Компания» станет Вашим надежным партнером на пути к Олимпу ресторанных бизнеса!



Мераб Елашвили, президент ООО "Бразерс и Компания", владелец брендов "Восточный Базар", "Viadji", "Баш на Баш"



M. Eelashvili

СБАРРО: уникальная концепция



- Известность и лидирующие позиции брэнда на рынке качественного общественного питания.
- Сочетание классических стандартов ведения ресторанных бизнеса с уникальными решениями в системе обслуживания.
- Использование только свежих и качественных продуктов для приготовления блюд настоящей итальянской кухни.
- Широкий ассортимент и классический способ приготовления блюд отличают концепцию "СБАРРО" от предприятий "фаст-фуда".
- Конкурентные преимущества и более гибкая ценовая политика по сравнению с классическими ресторанами.
- Идеальное сочетание "цена - качество".
- Широкая целевая аудитория ресторанов "СБАРРО".
- Обширное меню и стильные интерьеры - сочетание, которое не могут предложить другие сетевые концепции.
- Широкий спектр предоставляемых ресторанных услуг - реализация концепций "буфет", "служба доставки горячих блюд".
- Возможность получения банковского кредита на открытие ресторана сети "СБАРРО" по программе субфранчайзинга на более выгодных условиях.
- Концепция обеспечивает эффективное сетевое развитие.

СБАРРО: технология бизнеса, ведущая к успеху



- Модель бизнеса, созданная в соответствии с лучшими стандартами менеджмента.
- Богатый опыт управления большими и малыми ресторанами разных форматов.
- Опыт управления сетью ресторанов разного формата.
- Мониторинг рынка общественного питания.
- Проведение маркетинговых исследований с целью грамотного позиционирования ресторанов "Сбарро". Обработка и анализ информации о структуре продаж.
- Идейная разработка промо-акций и специальных предложений. Работа "на опережение" динамично развивающегося рынка.
- Создание программ для посетителей всех возрастных и социальных групп.
- Проведение рекламных кампаний.
- Использование успешных PR-технологий и Интернет-поддержка.
- Преимущества крупной компании в работе с поставщиками. Поставки продуктов и оборудования в рестораны по ценам ниже рыночных. Стабильные партнерские отношения с крупными производителями.
- Привлечение к сотрудничеству местных производителей и дилеров.
- Оптимизированные логистические схемы.
- Профессионально созданный комплекс строительных, дизайнерских, операционных, маркетинговых и технических заданий для подготовки ресторана к открытию.
- Стандарты функционирования ресторана по всем ключевым аспектам: оформлению ресторана, технологии приготовления и предоставления блюд, обслуживанию гостей.
- Профессиональная программа обучения сотрудников.



- Предоставление готовой Бизнес - Системы.
- Всесторонняя поддержка как в процессе подготовки ресторана к открытию, так и в течение всего периода его функционирования.
- Содействие в анализе бизнес-плана ресторана, расчете рентабельности проекта.
- Консультации при подборе оптимального месторасположения и помещения для ресторана.
- Предоставление полного пакета стандартов "СБАРРО" руководства по проектированию и строительству ресторана сети, каталогов оборудования и материалов, используемых при строительстве.
- Поставка фирменного технологического оборудования.
- Предоставление руководства по эксплуатации ресторана.
- Предоставление уникальной рецептуры "СБАРРО" и всего ассортиментного перечня.
- Предоставление эффективных логистических схем.
- Возможность работать по корпоративным договорам с ключевыми поставщиками, гарантирующими высокое качество продукции и закупочные цены ниже рыночных.
- Предоставление рекомендаций по формированию ценовой политики ресторана.
- Консультации при подборе персонала.
- Обучение сотрудников каждого из ресторанов принципам управления и стандартам сети "СБАРРО" в специализированном Тренинг-Центре Компании.
- Предоставление рекомендаций по ведению финансовой отчетности.
- Предоставление маркетинговых разработок в течение всего срока действия Договора.
- Проведение национальных и региональных рекламных кампаний.
- Предоставление новых дизайнерских разработок в течение всего периода функционирования ресторана.
- Постоянный контроль качества продукции и соблюдение стандартов "СБАРРО" в течение всего срока действия Договора.
- Использование эффективных каналов связи со специалистами Центрального офиса Компании, Интернет - поддержка.



Viaggio в переводе с итальянского - "путешествие". Итальянские концептуальные рестораны "Виаджио" приглашают гостей в незабываемое вкусное путешествие по знаменитым итальянским городам. Уже открыты "Виаджио" в стиле Неаполя и Венеции. Концепция уникальна тем, что сочетает в себе формат сети и концептуальных заведений, каждое из которых по-своему прекрасно. В меню представлены лучшие итальянские блюда, приготовленные шеф-поваром с душой и любовью. Карпаччо из мяса и фруктов, фарфалле с королевскими креветками, кальцоне с прошутто, ньокки с томатами и рукколой, полента с креветками и грибами - этот мир удивительных блюд создан специально для ценителей подлинной итальянской кухни. В "Viaggio" можно приобрести оригинальные сувениры и качественные итальянские продукты. Только здесь можно почувствовать жар итальянского солнца, сияние итальянского неба, тепло и уют итальянского дома, изысканность и неповторимость итальянской кухни.

Виаджио: Полюбите Италию так, как любим ее мы!



Rестораны вавилонской кухни "Баш на Баш" - островок восточного гостеприимства и изобилия, где сбываются мечты о самом вкусном. В переводе с тюркского языка "баш на баш" означает "равноценный обмен". Наши рестораны приглашают дорогих гостей в сказку с необычными блюдами стран Ближнего Востока, приготовленными по этническим и авторским рецептам известным шеф-поваром с Ближнего Востока. Свой зажигательный танец Вам подарит вавилонская красавица. Прекрасная завораживающая музыка пленит Ваше сердце. В "Баш на Баш" правят уют и гармония. Ни одного гостя не оставят равнодушным аромат и восхитительный вкус свежеиспеченного хлеба "Лафа", ароматные кебабы, шак-шука, фалафель, хумус с тхиной, ливер-микс и другие горячие блюда, приготовленные на огне на глазах у посетителей.

Баш на Баш: Наши сердца и двери открыты для Вас!



Bесе краски и изобилие щедрого восточного базара ждут гостей в ресторанах-духанах "Восточный Базар". Здесь всегда можно душевно провести время в любой компании, отведать блюда ближневосточной кухни, отдохнуть и отвлечься от забот и суеты большого города. При приготовлении блюд поварами используются только самые качественные и свежие продукты. В "Восточном Базаре" Вы насладитесь вкусом аппетитной самсы, нежнейшего шашлыка, сочной шаурмы, фирменного плова и семги в пикантном соусе "храйме", приготовленных по традиционным ближневосточным рецептам. "Восточный Базар" - интересный и перспективный проект, объединяющий концепцию домашней ближневосточной кухни и популярный формат "фудкорта". Благодаря своей яркой и теплой цветовой палитре наши рестораны выделяются среди других, расположенных в ресторанных двориках, привлекая все новых посетителей.

Восточный Базар: Вас очарует пленительный аромат восточных яств!



**127015, Москва,
ул. Большая Новодмитровская, 12, стр. 11, 12;
тел.: (095) 785-3875
факс: (095) 785-3874
<http://www.sbarro.ru/franchise>
e-mail: welcome@sbarro.ru**

